

„Es ist Ihr großer Tag“

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Hochzeit mit der CULINARIA interessieren.
Die Raummiete liegt bei 400,00 Euro wochentags und 450,00 Euro am Wochenende.
Damit Sie Ihre standesamtliche Trauung oder Ihre Hochzeitsfeier genießen können, helfen wir Ihnen gerne Ihren großen Tag zu planen.

EMPFANGSPAUSCHALEN

Nachfolgende Arrangements gelten für bis zu 2 Std

ARRANGEMENT 1

p.P.10,00 EUR

- Sekt Edition CULINARIA
- Mineralwasser, Orangensaft & Saftschorle
- Stehtische mit Hussen inkl. Standarddekoration
- Servicemitarbeiter während des Empfangs

ARRANGEMENT 2

p.P.12,00 EUR

- Prosecco Spumante oder Crémant
- Mineralwasser, Orangensaft & Saftschorle
- Stehtische mit Hussen inkl. Standarddekoration
- Servicemitarbeiter während des Empfangs

ARRANGEMENT 3

p.P.15,00 EUR

- Sekt Edition CULINARIA
- Wahlweise Aperol Spritz oder Hugo
- Mineralwasser, Orangensaft & Saftschorle
- Stehtische mit Hussen inkl. Standarddekoration
- Servicemitarbeiter während des Empfangs

ARRANGEMENT 4

p.P.5,00 EUR

- Filterkaffee & Tee (div. Sorten)
- Mineralwasser, Orangensaft & Saftschorle
- Stehtische mit Hussen inkl. Standarddekoration
- Servicemitarbeiter während des Empfangs

ARRANGEMENT 5

p.P.12,00 EUR

- Sekt Edition CULINARIA
- Filterkaffee & Tee (div. Sorten)
- Mineralwasser, Orangensaft & Saftschorle
- Stehtische mit Hussen inkl. Standarddekoration
- Servicemitarbeiter während des Empfangs

FINGERFOOD

...mit Fleisch

- Crêpe Röllchen mit Parmaschinken und Basilikumcrème gefüllt
- Crêpe Röllchen mit geräucherter Putenbrust und Currycrème gefüllt
- Crostini mit Oliventapenade und Fenchelsalami
- Kleine Frikadellen mit Senf
- Tatar vom Kalb auf Röstbrot mit Estragon Dip
- Tramezzini mit Roastbeef und Cocktailcreme
- Canapée mit Scheiben vom Iberico Schwein und Cranberry Dip
- Kottenbutter mit Senf auf Bauernbrot

...mit Fisch

- Räucherlachs-Crêpe Röllchen mit Meerrettich
- Crostini mit Thunfischmousse und Passionsfrucht
- Sirup-Brot mit Matjes und Beete
- Kräcker mit pikantem Paprika-Dip und Anchovis
- Glasierte Garnelen mit gegrillter Ananas und Curry Creme
- Orangen-Grappa-Lachs auf Röstbrot mit Zitronendip
- Tramezzini mit geräucherter Forelle und Dillcrème

...vegetarisch

- Crostini mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf
- Cherrytomaten und Mozzarellakugeln am Spieß
- Schweineöhrchen (aus Blätterteig) mit Oliven-Mandel-Parmesanfüllung
- Husumer Käse mit Feigensenf auf Bruschetta

...süß

- Mini-Tartes mit Zitrone oder Apfel und karamellisierten Nüssen
- Schokoladentartelette mit Tonkabohnen und Waldbeeren
- Kokospraline

Bitte wählen Sie 4 verschiedene Sorten Fingerfood für Ihre Gäste aus.

3 Teile pro Person
4 Teile pro Person
5 Teile pro Person

9,00 EUR
12,00 EUR
14,50 EUR

CULINARISCHES IM GLAS SERVIERT

(im 160ml Weck-Glas)

...mit Fleisch

- Mediterraner Brotsalat mit Feta, Oliven und Chorizo
- Rindfleischstreifen mit Kürbis-Pilz Salat in Sesamdressing
- Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangen-Vanille-Dip auf Bohnen-Tomatensalat
- Glasnudelsalat in Sojasauce mit Erdnüssen und Putenbruststreifen

...mit Fisch

- Geräucherte Forelle auf Feigen-Crème fraîche mit Waldorfsalat
- Pesto Kartoffelsalat mit kalt geräuchertem Lachs und Kräuterdip
- Würzige Garnelen mit Melonen-Mango Salat
- Avocado-Kirschtomatensalat mit Nordseekrabben im Salatnest
- Artischocken-Kartoffel-Thunfischsalat mit Blattpetersilie

...vegetarisch

- Paprika-Strauchtomaten Salat mit angeräuchertem Fetakäse
- Pikanter Risoni Salat mit Mozzarella und Rucola
- Bulgur-Gemüsesalat mit Minze und Joghurt
- Rote Beete Salat mit Ziegenfrischkäse und Honig

Bitte wählen Sie für Ihre Gäste aus.

4 verschiedene Gläser pro Person
5 verschiedene Gläser pro Person
6 verschiedene Gläser pro Person

15,00 EUR
18,75 EUR
21,50 EUR

PERSONALKOSTEN

Unser Servicepersonal berechnen wir von **Veranstaltungsbeginn bis Veranstaltungsende** oder **nach Ablauf der Pauschale** mit **28,00 EUR** je angefangener Stunde und Mitarbeiter.

BITTE BEACHTEN SIE:

- Bestandteil des Bewirtungsvertrages sind die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der CULINARIA.
- Bitte teilen Sie uns die exakte Personenanzahl **5 Werktage** vor Veranstaltungsbeginn mit, da diese als Rechnungsgrundlage dient.
- Wir behalten uns vor, **4 Wochen vor der Veranstaltung** eine Vorauszahlung in Höhe von **50 Prozent** der Auftragssumme zu berechnen.

Unsere Pauschalen entsprechen nicht Ihren Vorstellungen oder Anforderungen? Kein Problem! Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Empfangspauschale.